



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ PATATES ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Su Bardağı et suyu
- 1 Adet soğan
- 1 Tutam taze nane
- 4 Adet patates
- 2 Su Bardağı süt

Patatesleri küçük küpler halinde doğrayın soğanı kıyın nane yapraklarını yıkayıp birkaçını süslemek için ayırın ve diğerlerini ince ince doğrayın daha sonra sana margarini tencerede eritin ve soğan ilave ederek pembeleştirin patatesleri ekleyerek kavurun et suyu nane süt ve tuzu ekleyerek kaynatın ve patatesler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.